品番
JKF-S型
土鍋釜（どなべがま）

家庭用
土鍋IH炊飯ジャー
炊きたて®

取扱説明書
保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

日本国内100V専用
交流100V以外の電源では使用できません。

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

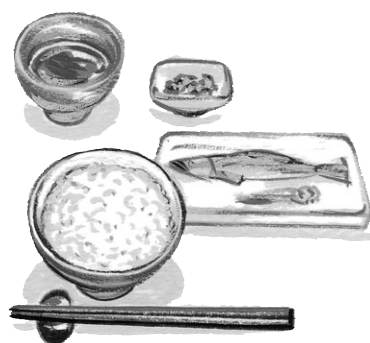
炊飯ジャーを上手に使って、楽しさを広げてください

ごはんはもちろん、素材を活かした本格料理も作れます。

うれしい多彩なメニュー

ごはんを炊く

白米を炊く →P.5・18〜21

火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。

早く炊く →P.18〜21

急いで炊きたいときに便利です。火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。

無洗米を選んで炊く→P.18〜21

無洗米で「ごはん」「早炊き」「五目ごはん」「豆ごはん」「おかゆ」を炊くことができます。

炊きたいごはんのメニューを選んで炊く →P.18〜21

- 「五目ごはん」「豆ごはん」「おかゆ」「玄米」「分づき」「おこわ」メニューが選べます。
- 「五目ごはん」「豆ごはん」「分づき」は火かげんでおこげの具合を3段階に調節できます。
「玄米」は玄米以外に、GABA増量（玄米ギャバ増量）、分づき、おかゆの炊きわけができます。

調理する →P.32〜35

ビーフシチュー・肉じゃがなど、色々なメニューを作ることができます。

便利な機能

タイマーを使って炊く

予約炊飯→P.22

食べたい時刻（セットした時刻）に炊きあげます。

予約吸水→P.26

炊飯前につけおき時間（お米に水を吸わせる時間）が予約できます。

おいしく保温する→P.28

「炊飯後の保温あり」と「炊飯後の保温なし」、「今すぐ保温」が選べます。

音声ガイド→P.12

操作を、わかりやすく音声でガイドします。「音声あり」と「音声なし」が選べます。

洗浄する→P.43

水を使って、洗浄ができます。炊飯ジャーのにおいが気になるときや、調理後にお使いください。

もくじ

ふっくらおいしい土鍋ごはんを楽しみましょう

本物の土鍋で炊きあげるつやのあるふっくらとしたごはんの味は格別です。

内なべ（土鍋）について

土鍋らしい温かみ

この土鍋は、四日市の窯元にて一品一品丁寧に焼きあげ、土鍋らしい温かみのある仕あげです。

※表面の色むら・ぶつぶつ・へこみ・釉薬の模様などは、製法上やむを得ず発生する土鍋特有のものです。品質上問題ございませんので安心してお使いください。

高い蓄熱性と優れた遠赤効果

高い蓄熱性により、余熱が米の芯まで通ってごはんをふっくらおいしく炊きあげ、優れた遠赤効果によっておこげも楽しめます。また、そのまま食卓でおひつ代わりとして使えます。(必ず鍋敷きなどを敷いてお使いください。)

優れた耐熱衝撃性と耐熱性

セラミックス素材を使っているため、一般の土鍋に比べて耐熱衝撃性・耐熱性に優れていますので、土鍋のまま、冷めたごはんを電子レンジで再加熱できます。

一般炊飯ジャーのようなフッ素加工は施していません

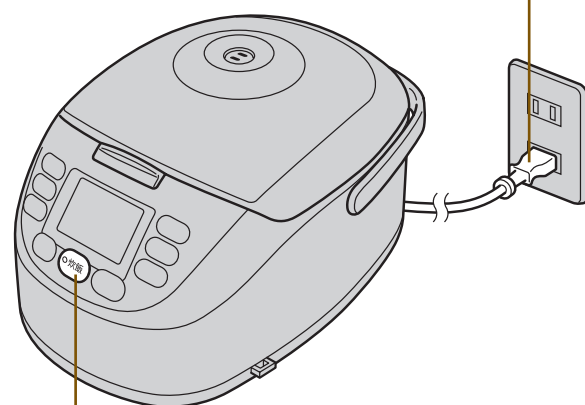
一般炊飯ジャーのようなフッ素加工品と比べると、こびりつきやすくなっていますが、内面にクリアコートを施しているため、一般の土鍋と比べると、ごはんのこびりつきは少なくなっています。

ご注意

P.7・39の注意事項を守って、土鍋を丁寧に取り扱ってください。

炊きかた早わかり
－これだけで炊けます－

1 お米を洗って水加減する。→P.14～17

2 内なべを本体にセットする。→P.16

※はじめて使うとき、メニューは「白米・ごはん・火かげん ₀」になります。詳しくは、P.18をご覧ください。

ごはんをおいしく炊きあげるためのポイント

● 付属の計量カップで正確にはかる →P.14

● 洗米は手早く →P.14

● お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう →P.16

● 炊きたいお米の種類に合わせてメニューを選ぶ →P.18

● 具を入れて炊くときは

1カップに対して具は約 70g 以下。
調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせましょう。
※炊飯量は、P.15をご覧ください。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

◆お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。

◆本体に貼ってあるご注意に関するシールは、はがさないでください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意 「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）（差込プラグを抜く）

内なべの取り扱いについて特にご注意ください。

⚠注意

専用内なべ（土鍋）以外は使わない。

過熱、異常動作の原因。

内なべを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。

ケガや破損の原因。

使用中や使用直後に内なべをさわるときは、なべつかみなどを使い、直接手をふれない。

高温になっているため、やけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●**内なべが傷ついたり割れたりする原因になるため、必ず守る。**

- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器などに使わない。
- 空炊きや急に冷やさない。
- 白米・無洗米以外のごはん（五目ごはん・豆ごはんなど）を保温しない。
- 内なべの中で酢を使わない。
- 付属品以外のしゃもじを使わない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- 金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
- 炊飯や洗浄にアルカリイオン水を使わない。
- 洗浄には、クエン酸を使わない。

●**内なべが傷ついたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。**

⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使わない。（日本国内100V専用）

火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。

（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。

火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

＊白米ごはんとは、白米・無洗米のみを、メニューの「ごはん」（早炊きも含む）で炊いたもののことです。

安全上のご注意

⚠警告

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。

やけどをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

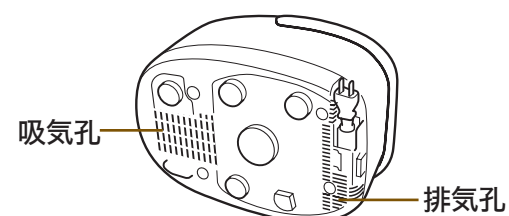
蒸気孔に顔や手を近づけない。

やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれ。

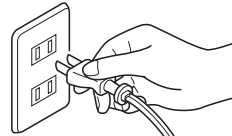
吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

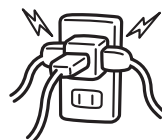
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

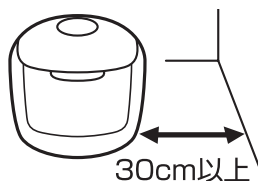
電源コードが当たってけがをするおそれ。

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。

火災やテーブル・敷物を傷める原因。

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。

感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。

カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。

やけどの原因。

炊飯中☆は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない。

ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

けがや故障の原因。

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

植込み型ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

お手入れは、冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

- **本体内・内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。**

  蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

- **冷めたごはんを、再加熱（保温）しない。**

  故障や火災の原因。

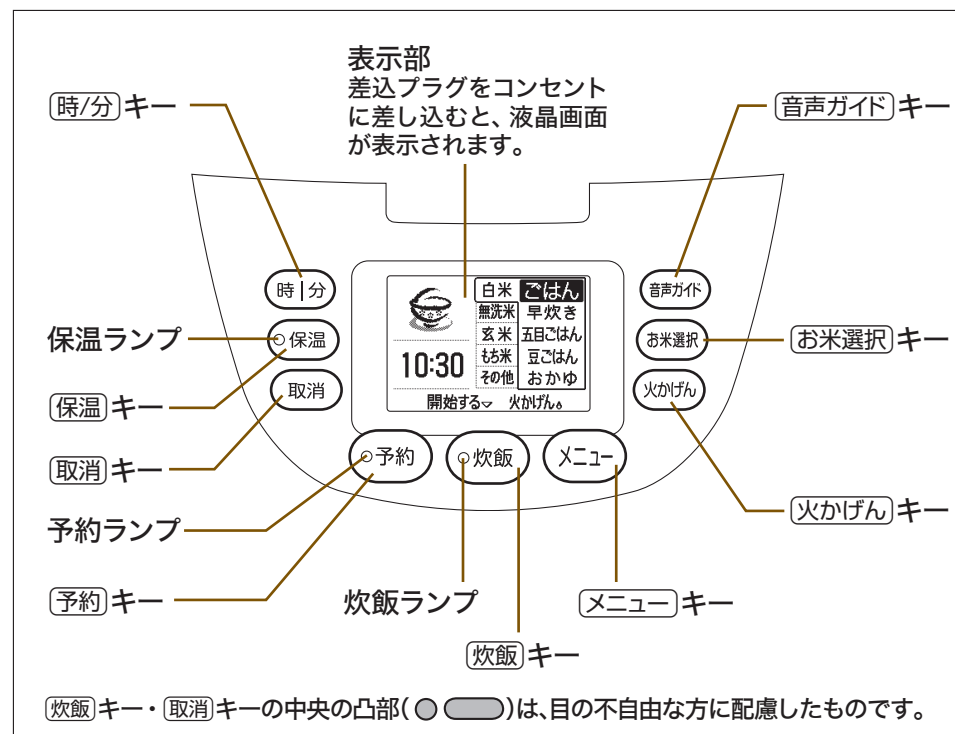
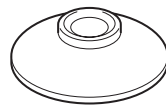
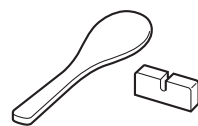
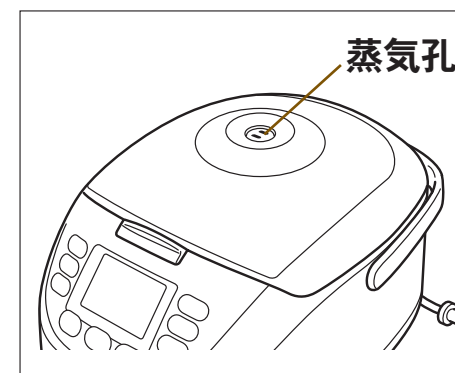
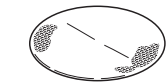
- **炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。**

  本体やふたの変形・変色の原因。

- **機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の忌避シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。弊社までお問い合わせください。**

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう！

操作パネル

炊飯キー・取消キーの中央の凸部（●▬）は、目の不自由な方に配慮したものです。

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

1. 内ぶた・スチームキャップ・内なべ・しゃもじ・計量カップ・おたま・土鍋ふた・木しゃもじを水洗いする。→P.38

2. 現在時刻を確認する。（時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせる）→P.36
   ※差込プラグを抜くと、液晶画面が消えますが、リチウム電池を内蔵しているので、現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

3. 音声ガイドを設定する。→P.12

4. 保温を押して、保温するかしないかを選び、炊飯を押して設定する。

保温するとき

保温しないとき

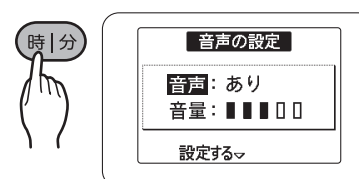
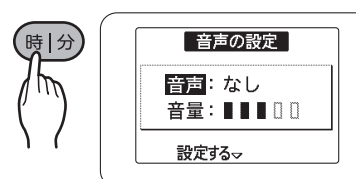
音声ガイドを使う

音声でわかりやすく
操作をガイドしてくれるのね。

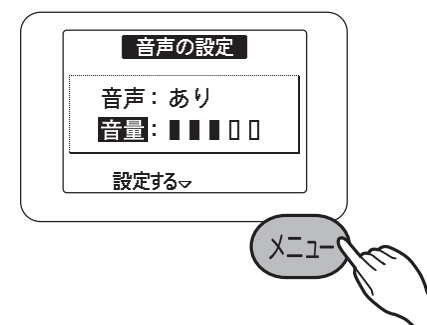
1

 を長押し(約2秒)する。

2

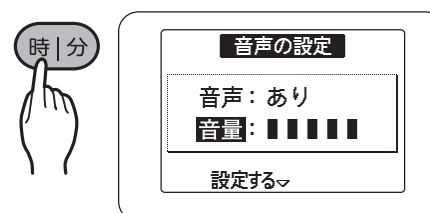
 を押して、
「音声：あり」か「音声：なし」
を選ぶ。

【音声ガイドを使う場合】 【音声ガイドを使わない場合】

3

「音声：あり」を選んだ場合、
メニュー を押す。

「音声：なし」を選んだ場合は、5 に進んでください。

4

時|分 を押して
音量を調節する。

音量は、3段階に調節できます。

時を押すと増え（音量大）、分を押すと減り（音量小）ます。

5

○炊飯 を押す。

設定されて、通常の画面に戻ります。

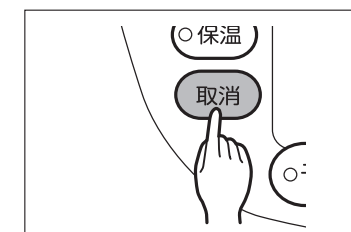
音声ガイドについて

- ◆音声ガイドを「あり」に設定すると、各キーを押すたびに、次に操作の説明や設定した内容を、音声でガイドします。
- ◆音声ガイドを「なし」に設定すると、各キーを押すとブザー音が鳴ります。
- ◆音声ガイドの設定が「あり」「なし」に関係なく、音声ガイドを押すと、一連の操作のガイドをします。（操作ガイド音声例：お米選択キーとメニューキーでお好みのコースを選びます。火かげんキーで火かげんを選びます。炊飯キーで炊飯を始めます。）
- ◆音声ガイドが「あり」の設定で、各キー操作の後に音声ガイドを押すと、次の操作のガイドと一連の操作のガイドをします。

繰り返し聞きたいとき

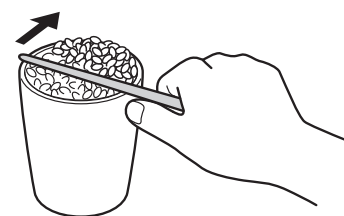
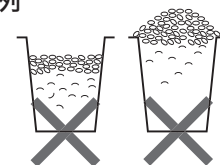
- ◆音声ガイドを聞きなおすときは、音声ガイドを押します。
- ◆次の操作をするまでは、音声ガイドを押すと何度でも聞くことができます。

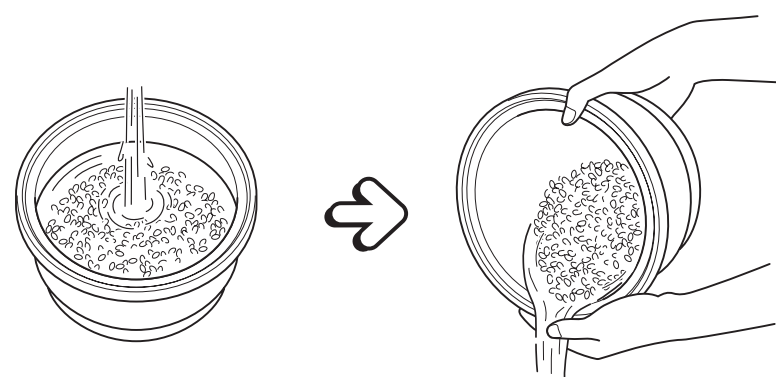
操作を取り消すとき

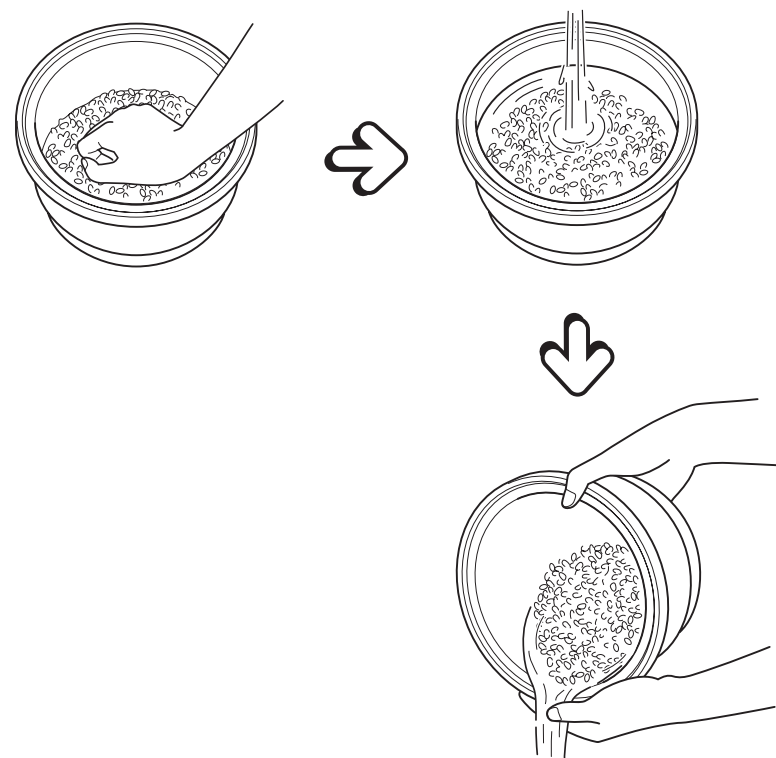
取消を押す。

お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

お米の量や洗いかた、
水加減に気を配ることで、
ごはんがふっくらおいしくなるのね。

付属の計量カップでお米をはかる。

すりきり1杯で約1合(約0.18L)
指定の炊飯容量以外で炊かない。→右表

内なべでお米を洗う。

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えてさっとかき混ぜ、すばやく水をすてる。なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように手早く洗う。

お米をとぐ。

かるく水をきったお米を、手のひらのつけ根の部分で押しつけるようにとぐ。次にたっぷりの水を加えてすばやく水をすてる。
これを水のにごりがなくなるまで4 ～ 5回続ける。

1回で炊飯できるお米の量

1.0L(5.5合)タイプ

お米の種類	メニュー	炊飯容量(L)
白米(無洗米)	ごはん	0.18 ～ 1.0(1 ～ 5.5合)
	早炊き	0.18 ～ 1.0(1 ～ 5.5合)
	五目ごはん	0.18 ～ 0.54(1 ～ 3合)
	豆ごはん	0.18 ～ 0.54(1 ～ 3合)
	おかゆ(全がゆ)	0.09 ～ 0.27(0.5 ～ 1.5合)
	おかゆ(全がゆ・具を入れたとき)	0.09 ～ 0.18(0.5 ～ 1合)
	おかゆ(五分がゆ)	0.09(0.5合)
玄米	ごはん	0.18 ～ 0.63(1 ～ 3.5合)
	ごはん(具を入れたとき)	0.18 ～ 0.54(1 ～ 3合)
	GABA増量(玄米ギャバ増量)	0.18 ～ 0.63(1 ～ 3.5合)
	分づき	0.18 ～ 1.0(1 ～ 5.5合)
	おかゆ(全がゆ)	0.09 ～ 0.27(0.5 ～ 1.5合)
	おかゆ(全がゆ・具を入れたとき)	0.09 ～ 0.18(0.5 ～ 1合)
	おかゆ(五分がゆ)	0.09(0.5合)
もち米	おこわ	0.18 ～ 0.54(1 ～ 3合)

1.44L(8合)タイプ

お米の種類	メニュー	炊飯容量(L)
白米(無洗米)	ごはん	0.36 ～ 1.44(2 ～ 8合)
	早炊き	0.36 ～ 1.44(2 ～ 8合)
	五目ごはん	0.36 ～ 0.9(2 ～ 5合)
	豆ごはん	0.36 ～ 0.9(2 ～ 5合)
	おかゆ(全がゆ)	0.09 ～ 0.36(0.5 ～ 2合)
	おかゆ(全がゆ・具を入れたとき)	0.09 ～ 0.27(0.5 ～ 1.5合)
	おかゆ(五分がゆ)	0.09 ～ 0.18(0.5 ～ 1合)
玄米	ごはん	0.36 ～ 0.9(2 ～ 5合)
	ごはん(具を入れたとき)	0.36 ～ 0.72(2 ～ 4合)
	GABA増量(玄米ギャバ増量)	0.36 ～ 0.9(2 ～ 5合)
	分づき	0.36 ～ 1.44(2 ～ 8合)
	おかゆ(全がゆ)	0.09 ～ 0.36(0.5 ～ 2合)
	おかゆ(全がゆ・具を入れたとき)	0.09 ～ 0.27(0.5 ～ 1.5合)
	おかゆ(五分がゆ)	0.09 ～ 0.18(0.5合～ 1合)
もち米	おこわ	0.36 ～ 0.9(2 ～ 5合)

良いお米を選ぶ

- ◆精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選ぶ。
- ◆保存は風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

お米は正しくはかる

必ず付属の計量カップを使って、正しくはかる。(計量米びつなどを使うと、誤差がでることがあります。)

お湯(約35℃以上)で洗米しない

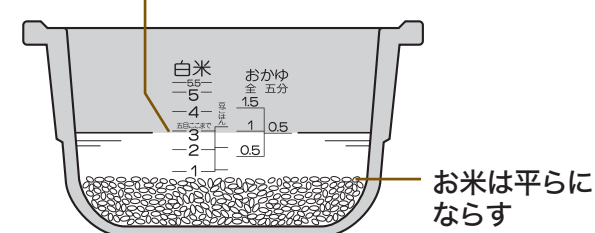
お米は、水で洗う。(ごはんがうまく炊けない原因。)

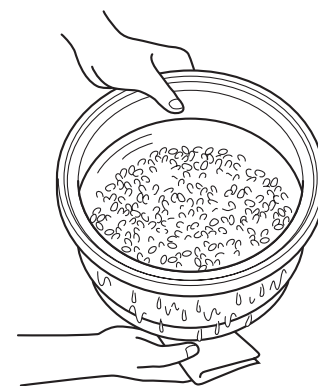
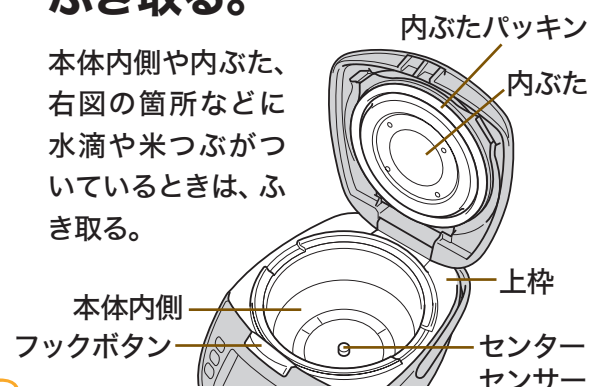
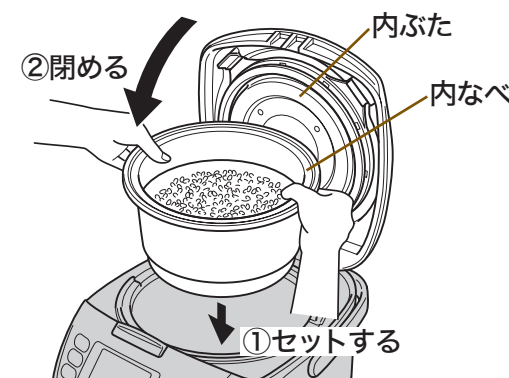
無洗米を炊くとき

- ◆無洗米も付属の計量カップではかる。
- ◆無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜる。(上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因。)
- ◆水を入れて白くにごるときは、1 ～ 2 回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。(白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげすぎたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因。)

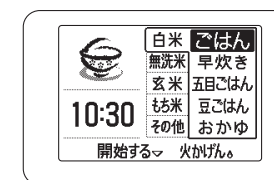
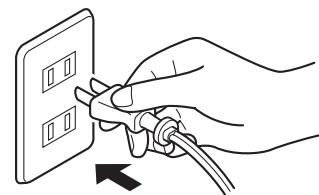
お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

水加減する。

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減する。
メニューに合わせて水加減する。
→右表

内なべ外側や縁の水滴をふき取る。

本体内側や内ぶた、右図の箇所などに水滴や米つぶがついているときは、ふき取る。

内なべを本体にセットし、内ぶた・スチームキャップが確実に取りつけられていることを確認して、ふたを閉める。

差込プラグをコンセントに差し込む。

画面が表示されます。

【保温ランプが点灯している場合】
取消を押して消灯させる。

【保温ランプが点灯している場合】

水加減の目安

お米の種類	メニュー	水加減（内なべの目盛に合わせる）
白米（無洗米）	ごはん	「白米」の目盛。
	早炊き	「白米」の目盛を目安。
	五目ごはん	「白米」の目盛を目安。
	豆ごはん	豆ごはんの目盛。
	おかゆ(全がゆ)	「おかゆ・全」の目盛。
	おかゆ(五分がゆ)	「おかゆ・五分」の目盛。
玄米	ごはん	「玄米」の目盛。
	GABA増量（玄米ギャバ増量）	「玄米」の目盛。
	おかゆ(五分がゆ)	「おかゆ・五分」の目盛。
	分づき	「白米」の目盛を目安にお好みで。
	おかゆ(全がゆ)	「おかゆ・全」の目盛。
	おかゆ(五分がゆ)	「おかゆ・五分」の目盛。
もち米	おこわ	もち米のみの場合は「おこわ」の目盛。もち米とうるち米の場合は「白米」と「おこわ」の目盛の間。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※基準の目盛より水量を減らしたり、増やしたりする場合、1/3目盛以上の増減は避ける。
※発芽玄米・胚芽米・麦飯は、「白米」の目盛を目安に少し多めに入れる。

お湯（約35℃以上）で水加減しない

水で、水加減する。

内なべの目盛は目安

内なべの目盛は目安です。
お好みに合わせて調節し、ご家庭ごとのごはんのかたさやおこげの具合をお楽しみください。

具を入れて炊くとき

◆1カップに対して具は約70g以下。
◆調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせる。

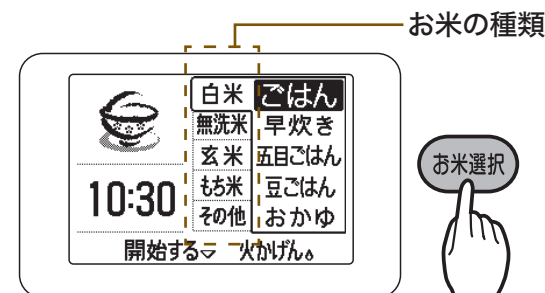
おこわを炊くとき

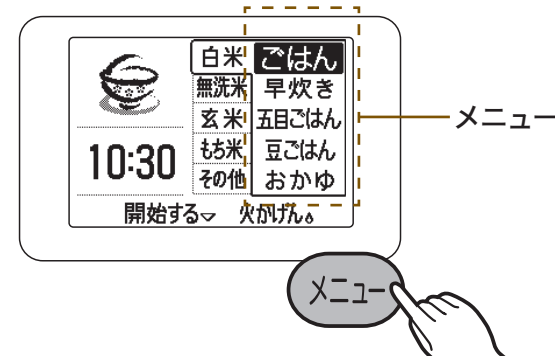
洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにする。（時間が短いとかため、長いとやわらかめに炊きあがります。）

メニューを選んでごはんを炊く

土鍋でふっくらおいしいごはん。
おこげの具合も、
火かげんで調節できるのね。

お米選択 を押して、お米の種類を選ぶ。

押すごとにお米の種類が順に切り替わります。

メニュー を押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

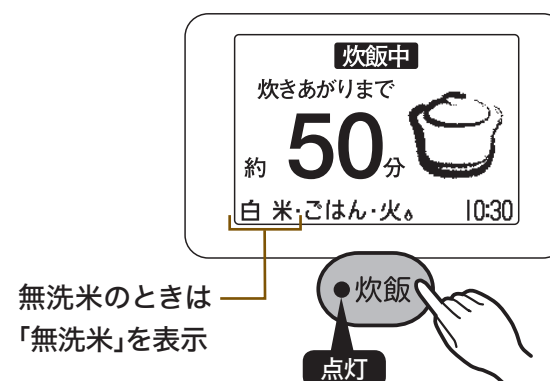
押すごとにメニューが順に切り替わります。
（各メニューの特長や炊飯時間の目安
→P.20・21）

火かげん を押して、［火かげん］を選ぶ。

（「ごはん」「早炊き」「五目ごはん」「豆ごはん」「玄米分づき」のみ）

押すごとに［火かげん💧］→［火かげん💧💧］→［火かげん💧💧💧］の順に切り替わります。

炊飯後、保温するかしないかを選ぶ。→P.11

白米の「ごはん」「早炊き」、無洗米の「ごはん」「早炊き」以外のメニューは保温しないでください。

○炊飯 を押す。

【白米・ごはん/無洗米・ごはんの表示】

メニューの切り替わりについて

お米選択を押すごとに

白米 → 無洗米 → 玄米 → もち米 → その他

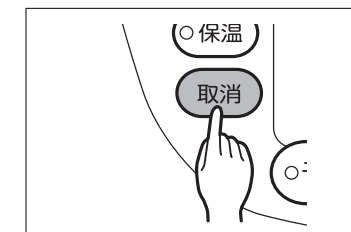
の順に切り替わります。
（その他は「調理」「洗浄」です。→P.32・43）

メニューを押すごとに

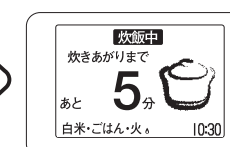
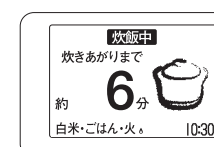
白米：ごはん → 早炊き → 五目ごはん → 豆ごはん → おかゆ
無洗米：ごはん → 早炊き → 五目ごはん → 豆ごはん → おかゆ
玄米：ごはん → GABA増量 → 分づき → おかゆ
もち米：おこわ

の順に切り替わります。

操作を取り消すとき

取消を押す。

炊飯中の表示

炊飯時間が1分きざみで約6分まで表示された後、むらし時間が表示されます。（時間は目安）

炊飯時間　むらし時間

※炊飯時間は、室温・水温・炊飯量などにより多少異なります。例えば約9分まで表示された後、いきなり「あと5分」が表示されるなど、多少の誤差が生じることがあります。

白米・ごはん/無洗米・ごはん以外の表示

※この表示画面は、「白米・五目ごはん」の場合です。

炊飯時間の目安、火かげん・メニューの特長

炊飯時間の目安

お米の種類	メニュー	火かげん	サイズ 1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
白米	ごはん	(火かげん弱)	39～55分	42～59分
		(火かげん中)	41～55分	44～61分
		(火かげん強)	43～60分	46～62分
	早炊き	(火かげん弱)	29～42分	31～43分
		(火かげん中)	30～44分	31～43分
		(火かげん強)	31～46分	32～45分
	五目ごはん	(火かげん弱)	48～57分	43～53分
		(火かげん中)	49～57分	45～55分
		(火かげん強)	50～58分	47～57分
	豆ごはん	(火かげん弱)	48～56分	50～60分
		(火かげん中)	49～57分	51～61分
		(火かげん強)	51～59分	51～61分
	おかゆ	—	55～68分	56～67分
無洗米	ごはん	(火かげん弱)	42～60分	45～64分
		(火かげん中)	44～60分	46～65分
		(火かげん強)	45～64分	47～66分
	早炊き	(火かげん弱)	31～46分	31～49分
		(火かげん中)	32～47分	31～49分
		(火かげん強)	33～48分	32～50分
	五目ごはん	(火かげん弱)	48～53分	48～58分
		(火かげん中)	50～55分	49～59分
		(火かげん強)	50～55分	52～60分
	豆ごはん	(火かげん弱)	50～59分	53～63分
		(火かげん中)	52～59分	54～64分
		(火かげん強)	53～60分	54～64分
	おかゆ	—	56～68分	56～67分
玄米	ごはん	—	73～89分	77～87分
	GABA増量(玄米ギャバ増量)	—	4時間30分～4時間40分	
	分づき	(火かげん弱)	39～55分	42～59分
		(火かげん中)	41～55分	44～61分
		(火かげん強)	43～60分	46～62分
	おかゆ	—	90～100分	90～100分
もち米	おこわ	—	32～40分	30～38分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧100V、室温・水温：20℃、水かげんは標準水位)
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水かげん・予約したときなどにより、多少異なります。

火かげんの特長

火かげん	特長
(火かげん弱)	標準の火かげんで、薄くおこげがつきます。
(火かげん中)	「火かげん弱」と比べて濃くおこげがつきます。
(火かげん強)	しっかりおこげがつきます。

メニューの選べる機能と特長

メニュー	火かげん選択	無洗米選択	保温選択	予約(吸水)選択	特長
白米ごはん	○	○	○	○	白米(無洗米)を炊くときに選びます。(標準の炊きかたです。)また、おこげの具合が火かげんで選べます。
早炊き	○	○	○	—	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。「白米」を選んだときに比べて、炊飯時間を短くするのでかために炊きあがります。※無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。
五目ごはん	○	○	△	—	五目ごはんなどの醤油味の調味料を使う炊込みごはんを作るときに選びます。調味料の度合いにより、おこげの濃さが変わります。
豆ごはん	○	○	△	—	豆ごはんなどの塩味の調味量を使う炊込みごはんを作るときに選びます。調味料の度合いにより、おこげの濃さが変わります。
おかゆ	—	○	—	○	おかゆを作るときに選びます。
玄米ごはん	—	—	△	○	玄米を炊くときに選びます。
玄米GABA増量(玄米ギャバ増量)	—	—	△	○	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。(「玄米」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。)また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)を「玄米」に比べて増やします。
玄米分づき	○	—	△	○	玄米分づきを炊くときに選びます。
玄米おかゆ	—	—	—	○	玄米がゆを作るときに選びます。
おこわ	—	○	△	—	おこわを作るときに選びます。

※炊飯容量は、P.15・50参照。
△ 保温は選択できますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温しないでください。

具を入れて炊くとき

◆1カップに対して具は約70g以下にする。
◆調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせる。
(調味料はよくまぜ、具はかきまぜない。うまく炊けない原因。)
◆具を入れて炊く場合の最大炊飯量は必ず守る。

メニュー	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
五目ごはん・豆ごはん	3合以下	5合以下
おこわ	3合以下	5合以下
全がゆ	1合以下	1.5合以下
玄米	3合以下	4合以下

※最初に水加減してから具を入れる。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。

おこわ を炊くとき

◆洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにして炊く。(炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめ。)

発芽玄米 を炊くとき

◆発芽玄米だけや発芽玄米に白米をまぜて炊くときは、「白米・ごはん」を選んで炊く。

玄米に白米をまぜて炊くとき

◆玄米が多い場合は「玄米・ごはん」を選んで炊く。
◆白米と同量、また白米が多い場合は「白米・ごはん」を選んで炊く。(先に玄米だけを1～2時間つけおきして吸水させる。)

胚芽米・麦飯 を炊くとき

◆胚芽米は、満量より少なめに炊く。(満量で炊くと、ふきこぼれの原因。)
◆「白米」を選んで炊く。

食べたい時刻に炊きあげる
―予約炊飯

炊飯時刻が予約できるから、朝起きたときや、夜帰ったときにも炊きたてごはんが食べられるのね。

現在時刻を確認する。

炊飯後、保温するかしないか、**→P.11**
また火かげんを選ぶ。**→P.18**

○予約 を押して、[予約1][予約2][予約3]のいずれかを選ぶ。

◆押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約3]→[予約吸水]の順に切り替わります。
（予約吸水について→P.26）

◆「早炊き」「五目ごはん」「豆ごはん」「もち米」では予約できません。

お米選択 メニュー を押して、炊きたいごはんを選ぶ。

【「白米」「無洗米」を予約するとき】

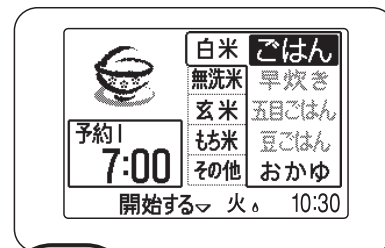
◆お米選択 を押して『白米』または『無洗米』を選ぶ。

◆メニュー を押すごとに「ごはん」と「おかゆ」が切り替わります。

◆「ごはん」は、[火かげん]も選べます。
→P.18

【「玄米」を予約するとき】

◆お米選択 を押して『玄米』を選ぶ。

◆メニュー を押すごとに「ごはん」→「GABA増量（玄米ギャバ増量）」→「分づき」→「おかゆ」が順に切り替わります。

◆「分づき」は[火かげん]も選べます。
→P.18

【「白米」「無洗米」を予約するとき】

【「玄米」を予約するとき】

※白米・早炊き、無洗米・早炊きは、予約できません。

予約炊飯ができるメニュー

お米の種類	メニュー
白米（無洗米）	ごはん
	おかゆ
玄米	ごはん
	GABA増量（玄米ギャバ増量）
	分づき
	おかゆ

3通りの予約時刻が記憶できる

[予約1]・[予約2]・[予約3]に記憶できます。
よく使う時刻を記憶させると便利です。
例えば、[予約1]を朝食用、[予約2]を夕食用、[予約3]を休日用に設定できます。

表示時刻の確認

予約する前に、現在の時刻が合っているかを確認する。→P.36

予約を取り消すとき

取消 を押す。

ご注意

12時間を超えて予約しない。腐敗の原因。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

● 予約炊飯できない時刻で、炊飯 を押した。
→炊きあがり時刻をセットし直す。

● 表示部に「0：00」が点滅している状態で 予約 を押した。
→現在時刻を合わせる。

● 「早炊き」「五目ごはん」「豆ごはん」「もち米」「その他」を選んで、予約 を押した。
→予約炊飯はできません。予約できるメニューを選んで操作する。

● 予約設定中に約30秒間放置した。

食べたい時刻に炊きあげる ―予約炊飯

時|分 を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

時は1時間単位、分は10分単位で合わせることができます。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：18：30に合わせると…】
18時30分に炊きあがります。

○炊飯 を押す。（予約完了）

【予約が完了していないとき】
ピピピと1回だけ音が鳴ります。

【白米・ごはん/無洗米・ごはんの表示】

メニュー別の予約可能な時間

メニュー	予約できる時間
白米・ごはん	1時間10分から
白米・おかゆ	1時間10分から
無洗米・ごはん	1時間10分から
無洗米・おかゆ	1時間10分から
玄米・ごはん	1時間40分から
玄米・GABA増量（玄米ギャバ増量）	4時間50分から
玄米・分づき	1時間10分から
玄米・おかゆ	1時間45分から

白米・ごはん/無洗米・ごはん以外の表示

※この表示画面は、「白米・おかゆ」の場合です。

お米に水を吸わせてから炊く
―予約吸水

お米に水を吸わせる時間を予約すると、設定時間経過後に自動で炊きはじめるから、キーの押し忘れなどの心配もなく便利なのね。

炊飯後、保温するかしないか、→P.11
また火かげんを選ぶ。→P.18

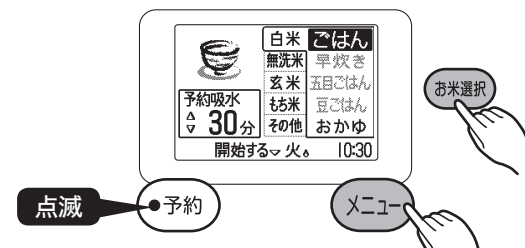
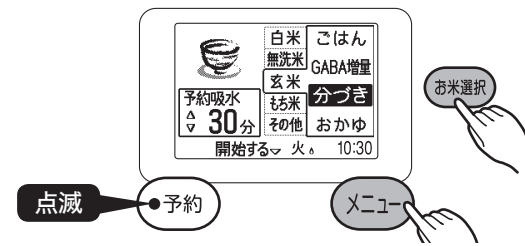
○予約 を押して、
[予約吸水]を選ぶ。

◆押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約3]→[予約吸水]の順に切り替わります。（予約炊飯について→P.22）
◆「早炊き」「五目ごはん」「豆ごはん」「もち米」では予約吸水できません。

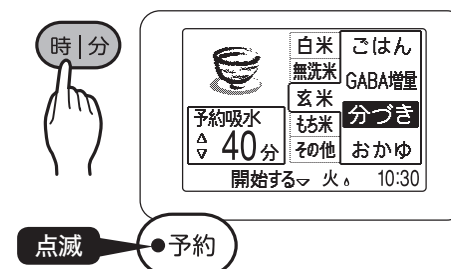
  を押して、
炊きたいごはんを選ぶ。

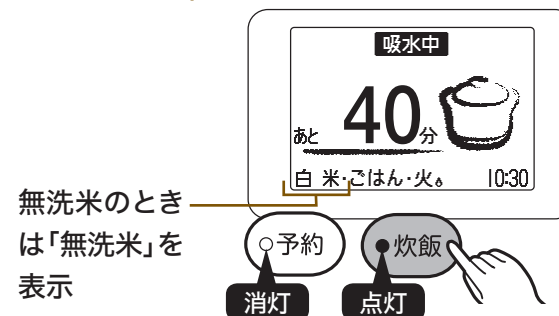
【「白米」「無洗米」で予約吸水するとき】
◆お米選択を押して『白米』または『無洗米』を選ぶ。
◆メニューを押すごとに「ごはん」と「おかゆ」が切り替わります。
◆「ごはん」は、[火かげん]も選べます。→P.18

【「玄米」で予約吸水するとき】
◆お米選択を押して『玄米』を選びます。
◆メニューを押すごとに「ごはん」→「GABA増量（玄米ギャバ増量）」→「分づき」→「おかゆ」が順に切り替わります。
◆「分づき」は、[火かげん]も選べます。→P.18

【「白米」「無洗米」で予約吸水するとき】

【「玄米」で予約吸水するとき】

時|分 を押して、お米を
水に浸す時間を合わせる。

時を押すごとに10分ずつ増え、
分を押すごとに10分ずつ減ります。

【例：40分に合わせると…】
40分後に炊きはじめます。

 を押す。（予約完了）

【白米・ごはん/無洗米・ごはんの表示】

無洗米のときは「無洗米」を表示

予約吸水ができるメニュー

お米の種類	メニュー
白米（無洗米）	ごはん
	おかゆ
玄米	ごはん
	GABA増量（玄米ギャバ増量）
	分づき
	おかゆ

10～60分まで10分単位でセットできる

炊飯開始までの時間（10～60分）を予約すると、設定時間経過後、自動的に炊きはじめます。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

● 表示部に「0：00」が点滅している状態で予約を押した。
　→現在時刻を合わせる。
● 「早炊き」「五目ごはん」「豆ごはん」「もち米」「その他」を選んで、予約を押した。
　→予約吸水はできません。予約できるメニューを選んで操作する。
● 予約吸水設定中に約30秒間放置した。

予約吸水を取り消すとき

取消を押す。

白米・ごはん/無洗米・ごはん以外の表示

※この表示画面は、「白米・おかゆ」の場合です。

ごはんが炊きあがったら・使い終わったら・保温について

炊きあがってからほぐすと、
余分な水分が逃げて、
ふっくらおいしくなるのね。

「むらし」になると、むらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示。

炊きあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。
（保温なし「おかゆ」「玄米おかゆ」は保温ランプが点滅。）

【白米・無洗米を炊いたとき】
保温できます。

【白米・無洗米以外を炊いたとき】
保温を取り消す。→P.30の2

※白米・無洗米以外のときも保温経過時間が表示されます。

ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

【「保温あり」を選択しているとき】

保温経過時間（0～12時間）が表示されます。
※12時間を超えると「12」が点滅します。

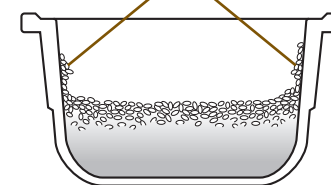
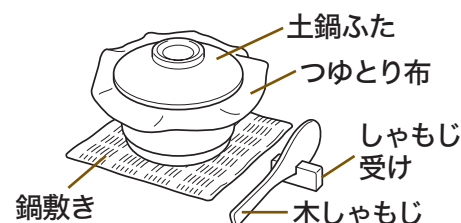
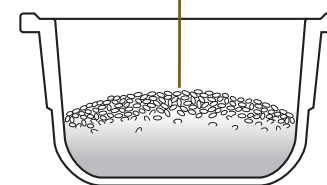
【「保温なし」を選択しているとき】

【「おかゆ」「玄米おかゆ」のとき】

1 ごはんをほぐす。

内なべの側面に、ごはんつぶが残らないようにごはんをならす。
※土鍋の蓄熱性により、側面に付着した少量のごはんつぶは、保温中に乾燥してしまいます。

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取る。

【内なべをおひつ代わりに使うとき】
炊きあがったら、内なべを本体から取り出して、土鍋ふたでふたをして、おひつ代わりに使うことができます。このとき、内なべが熱くなっているので、やけどしないように注意する。

保温の選びかた

炊く前に［保温］を押して選ぶ。→P.11

おこげについて

◆炊きあがったごはんにはおこげがありますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
◆炊きあがったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。

おいしく保温するために

◆におい・パサつき・ベタつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
- 白米・無洗米以外のごはん（五目ごはん・豆ごはんなど）の保温
- 冷やごはんの保温
- 冷やごはんのつぎ足し
- しゃもじを入れたままの保温
- コンセントを抜いての保温
- 12時間以上の保温
- 最小炊飯量以下の保温（最小炊飯量→P.15・50）
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたままの保温
- ごはんをドーナッツ状にした保温

◆少量のごはんを保温するときは、内なべの中央に寄せ、早めに食べる。
◆12時間以上の予約炊飯はしない。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めに食べる。

保温なしを選んだとき

内ぶたについた露が、炊きあがったごはんのうえに落ちないように、若干、通電されます。最大3時間か、ごはんの温度が70℃になると、通電が切れ、のり状になったり露が落ちてベタつくので、早めにお召しあがりください。

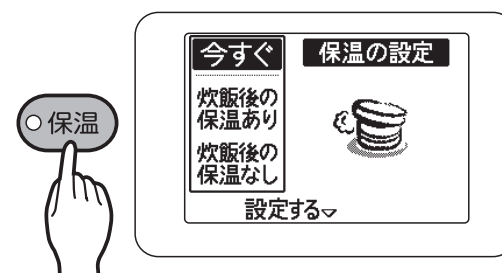
ご注意

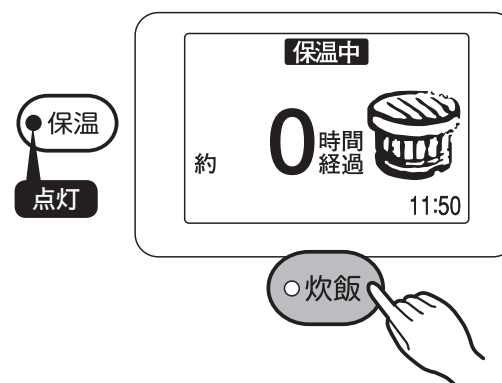
◆保温中に内なべを持ち上げない。（保温が取り消されることがあります。）
◆おかゆは［取消］を押してすぐに取り出し、早めに食べる。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてベタつくおそれ。
◆保温を取り消さずに差込プラグを抜かない。（次に炊飯するときに保温ランプが点灯し、炊飯できません。）
◆鍋敷きを濡れたまま使わない。テーブルなどに色が移るおそれ。
◆木しゃもじやしゃもじ受け・つゆとり布を湿った状態で長期間放置しない。カビや黒ずみの原因。

ごはんが炊きあがったら・使い終わったら・保温について

◆保温なしで炊飯した後、保温が必要になったとき
◆間違って取消を押してしまったとき

「今すぐ」保温を選んで炊飯を押すと、すぐに保温が開始されます。

保温を押して、「今すぐ」保温を選ぶ。

押すごとに［炊飯後の保温あり］→［炊飯後の保温なし］→［今すぐ］の順に切り替わります。

炊飯を押して設定する。

使い終わったら、取消を押して差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

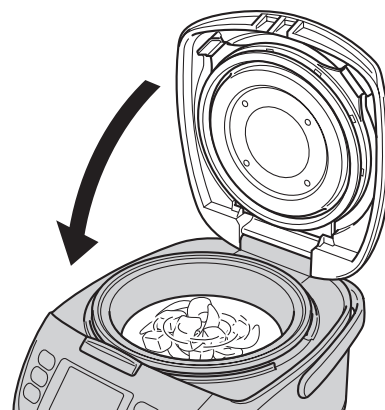
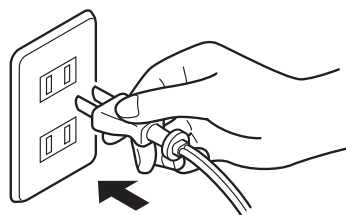
使った後は、お手入れする。→P.38

煮込み料理などを作る ―調理

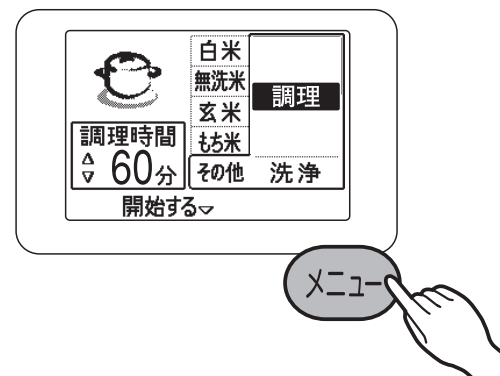
炊飯ジャーで本格クッキング！
ビーフシチューや肉じゃがなど
色々なメニューを作ることができるのね。

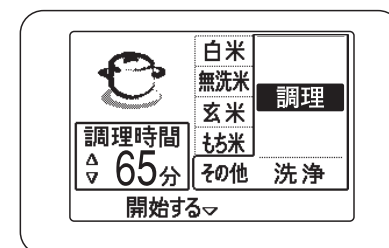
基本的な調理の手順

材料を下ごしらえして、
内なべに入れ、
ふたを閉める。

材料の量の目安→右表

差込プラグを
コンセントに差し込む。

お米選択 を押して
『その他』を選ぶ。

メニュー を押して、
「調理」を選ぶ。

押すごとに「調理」「洗浄」が切り替わります。
（「洗浄」について→P.43）

時｜分 を押して、
調理時間を合わせる。

時を押すごとに5分ずつ増え、
分を押すごとに5分ずつ減ります。
5～120分、まで5分きざみで設定できます。

調理する材料の量の目安

材料は、内なべの「白米」の目盛を目安に入れる。最大量より多かったり、最小量より少ないと、うまく調理できなかったり、ふきこぼれることがあります。

白米の目盛			
1.0L(5.5合)タイプ		1.44L(8合)タイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5以下	1以上	7以下	2以上

調理の特長

1度沸とうさせてから、約95℃の一定の温度で加熱します。煮物、煮込み料理全般に適します。

【メニュー例】
野菜の煮物、シチュー、煮豆、スープなど

詳しい調理のしかたは･･･

別冊のCOOK BOOK（クックブック）を参照する。

調味料を入れるとき

調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。

だし汁やスープで煮込むとき

だし汁やスープを冷ましてから調理をはじめる。

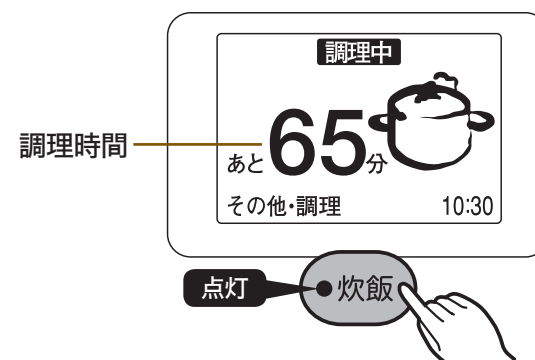
かたくり粉でとろみをつけるとき

調理の最後に入れる。

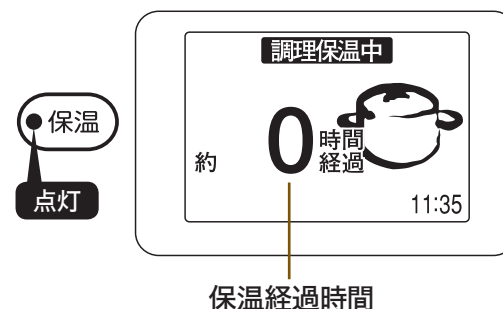
ご注意

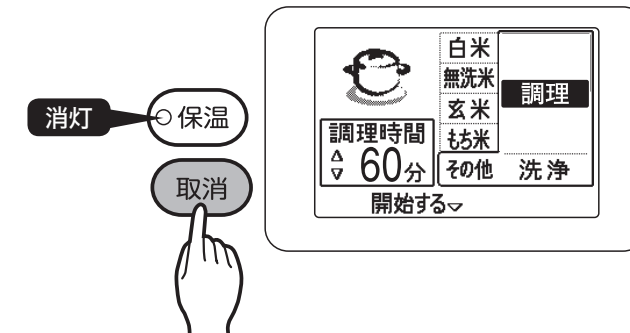
別冊のCOOK BOOK（クックブック）で紹介しているレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。

煮込み料理などを作る —調理

 を押す。(調理開始)

できあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。

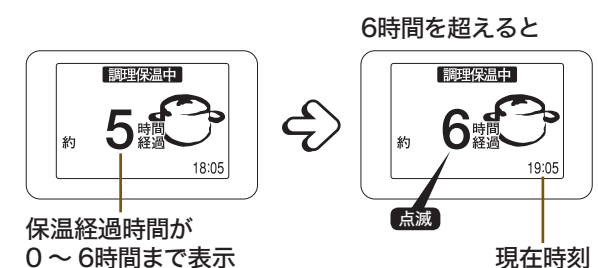
【追加加熱するとき】
保温ランプが点灯している状態で、時と分を押して追加の調理時間を合わせ、炊飯を押す。(1分きざみで最大15分を3回まで追加できます。)

7 使い終わったら、取消を押して、差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

調理後は、必ずその日のうちに洗浄する。
→P.43

調理の保温について

◆調理が終わると、そのまま保温を続けます。保温経過時間は、1時間単位で6時間まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。

6時間を超えると

保温経過時間が0～6時間まで表示

現在時刻

◆作った料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めに食べる。

保温中の調理物を温めるとき

保温ランプが点灯している状態で、時/分を押して追加加熱する。→左記 6 参照
(追加加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示。)

調理時間を追加するときは取消を押さない

追加で調理する前に取消を押すと、保温ランプが消え、引き続き調理できなくなります。押してしまったときは、下記の手順で調理する。

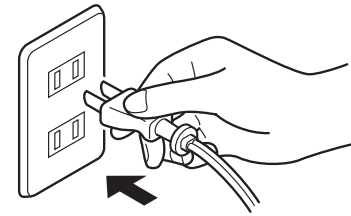
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.32の 3 からの要領で調理する。

ご注意

調理の途中でふたを開けない。
うまく調理できない原因。

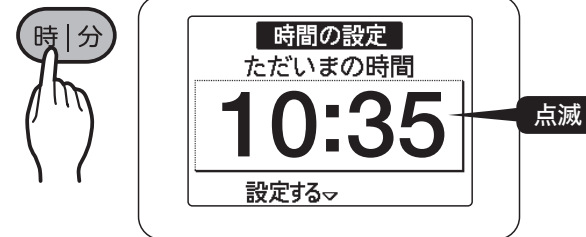
現在時刻に合わせる表示部の時刻を

リチウム電池を内蔵しているから、差込プラグを抜いても現在時刻を記憶し続けるのね。

差込プラグをコンセントに差し込む。

時|分 を押す。

時|分 を押して、時刻を合わせる。

「時」は時、「分」は分を押して合わせる。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：9：30を10：35に合わせるとき】
時を押して「10」に、分を押して「35」に合わせる。

○炊飯 を押すと、待機画面に戻る。（時刻合わせ完了）

24時間で表示される

時刻は、24時間で表示されます。リチウム電池を内蔵しているので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

下記の場合は時刻合わせできない

炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中。

リチウム電池の寿命

寿命は、4 ～ 5年（差込プラグを抜いた状態）

リチウム電池が切れたとき

差込プラグを差し込むと、「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えてしまいます。

ご注意

ご自分でリチウム電池の交換はできません。
新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

☆炊飯中は、調理、洗浄中も含みます。

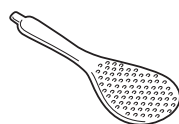
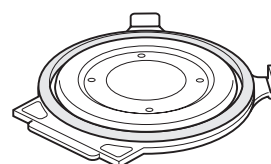
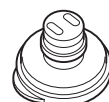
お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。

◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。（ナイロンたわしなどのかたいものを使わない。傷つくおそれ。）

使うたびに洗う部品

しゃもじ　おたま　計量カップ

内ぶた　スチームキャップ

2つの部分にはずす→P.42

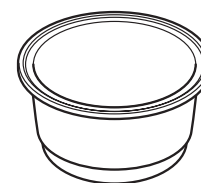
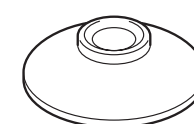
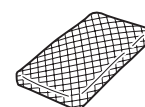
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

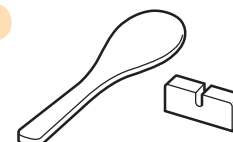
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

つゆとり布

1 手でもみ洗いする。
※洗剤を使ったときは、充分に洗い流す。

2 充分に乾燥させる。

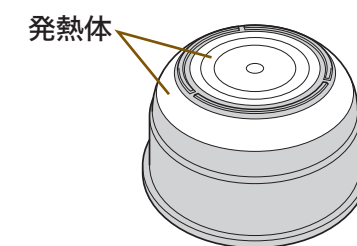
内なべ

土鍋ふた

1 洗剤をうすめた水または、ぬるま湯でスポンジを使って流し洗いする。
※スポンジは、ネットつきのものをおすすめします。

内なべにごはんつぶがこびりついている場合は、お湯を入れて約1時間おいておく。
取れにくい場合はもう少しつけておく。

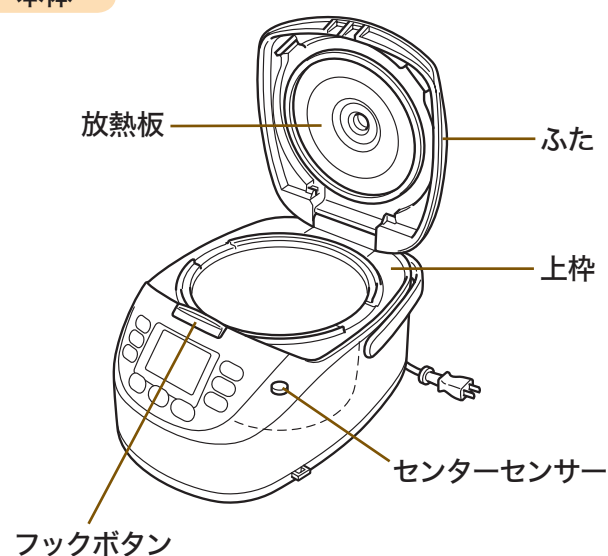
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

木しゃもじ　しゃもじ受け

1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って流し洗いする。

2 乾いた布で水分を拭き取り、風通しのよい日陰で充分に乾燥させる。

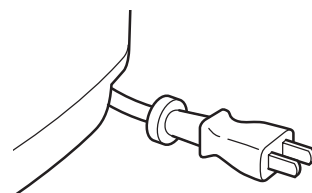
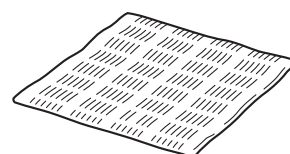
ご注意

◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。
◆内ぶたパッキンは取りはずさない。
◆パッキン類をはずさない。（はずれたときは、必ずつける。→P.42）
◆木しゃもじ・しゃもじ受けを洗うときは、洗剤を使わない。また、乾燥させるときは、直射日光を避ける。変形や割れの原因。
◆土鍋に食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、土鍋を乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。傷ついたり割れる原因。
◆雑穀（アマランサスなど）をまぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれやうまく炊けない原因。
◆内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意する。

汚れるたびに お手入れする箇所

本体

・かたくしぼった布でふく。
・こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについているときは、取り除く。
・上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

電源コード
差込プラグ

乾いた布でふく。

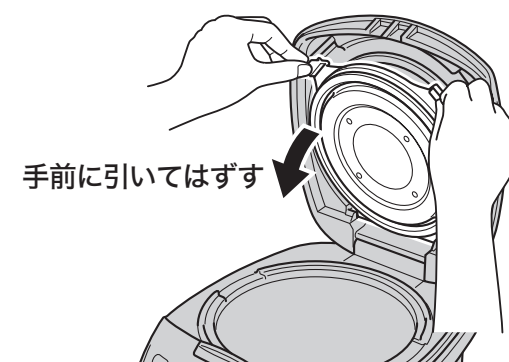
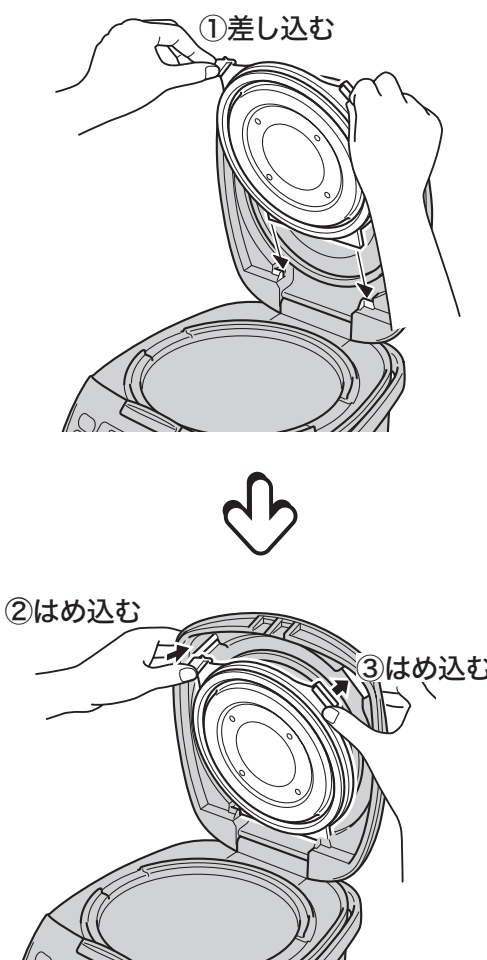
鍋敷き

1 洗濯する。

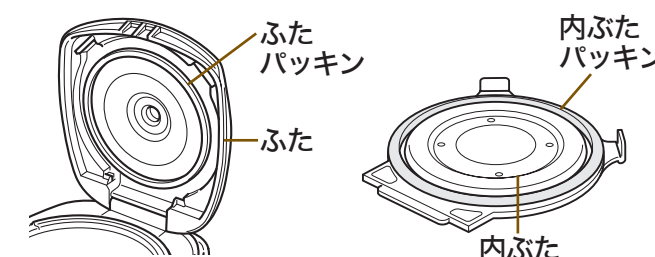
2 充分に乾燥させる。

ご注意

◆本体を水につけたり、水をかけたり、本体内部に水を入れたりしない。
◆鍋敷きを他のものと一緒に洗濯しない。色落ちして他のものに色移りするおそれ。
◆鍋敷きを乾燥機で乾燥させない。縮む原因。
◆鍋敷きは充分に乾燥させる。濡れたまま使うと、テーブルなどに色が移るおそれ。

内ぶたのはずしかた・つけかた

はずしかた

つけかた

ご注意

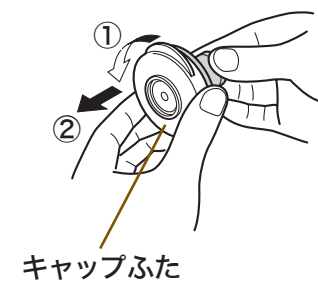
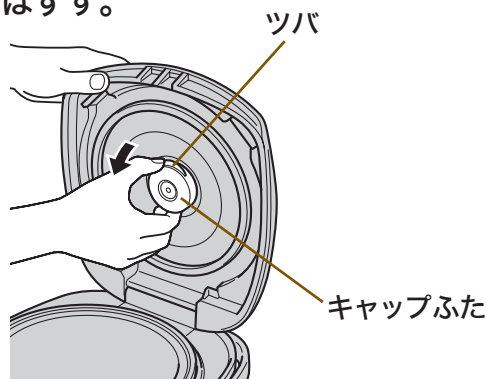
ふたパッキン・内ぶたパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取りつけられなくなります。
ふたパッキン・内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

お手入れする

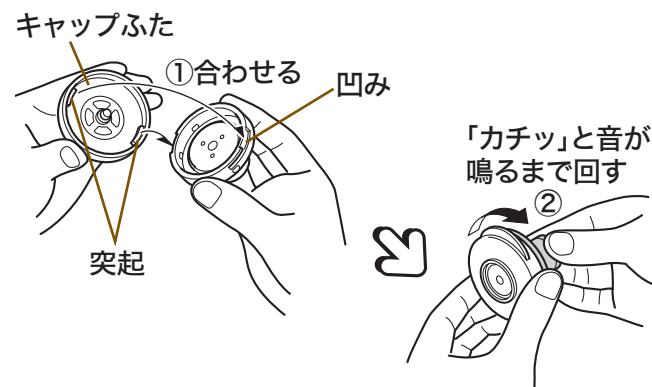
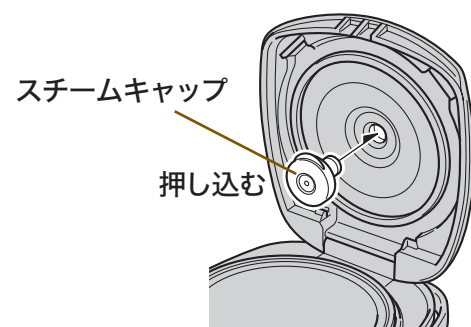
スチームキャップのはずしかた・つけかた

はずしかた

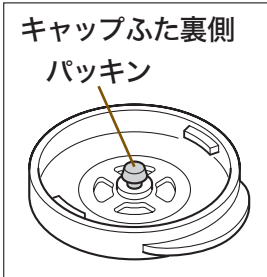
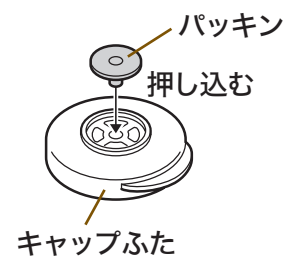
1 内ぶたをはずす。→P.41

2 キャップふたのツバに指をかけて、引きながらはずす。

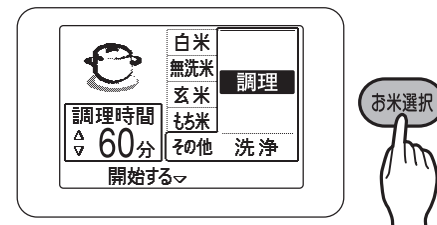
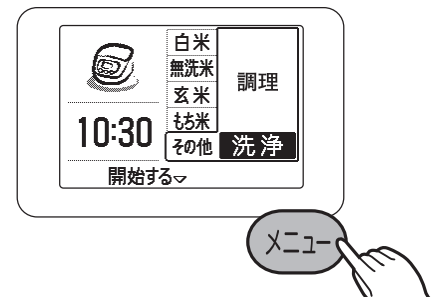
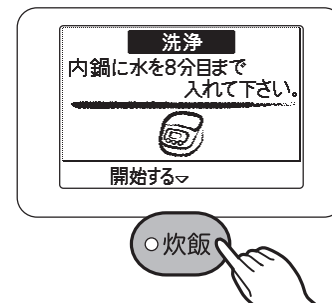
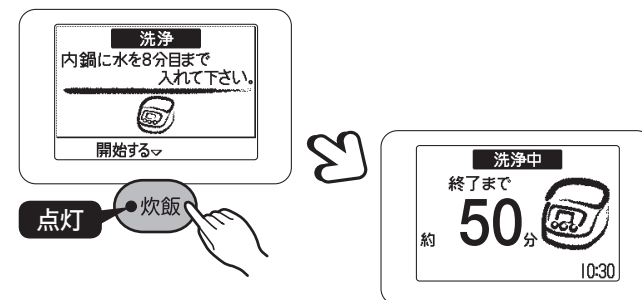
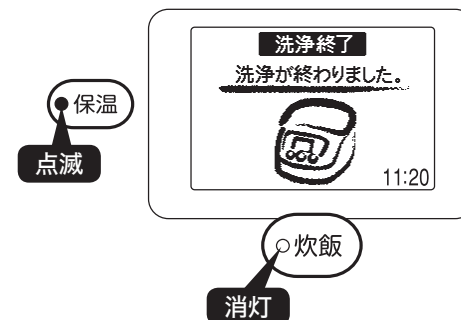
3 キャップふたを、反時計回りに回してはずす。

①
②
キャップふた

1 キャップふたを図のように取りつける。

2 スチームキャップを、ふたに取りつける。

3 内ぶたを取りつける。→P.41

パッキンがはずれたとき

キャップふたのパッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

1 内なべに水を8分目入れ、本体にセットする。

2 差込プラグをコンセントに差し込む。

3 お米選択を押して、『その他』を選ぶ。

4 メニューを押して、「洗浄」を選ぶ。

5 炊飯を押す。

6 再度炊飯を押す。
（洗浄開始。約50分で終了）

洗浄が終了すると…

7 取消を押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。

8 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。→P.39

水がなくなった場合

洗浄中に水がなくなると、洗浄は取り消されます。
本体が冷えたことを確認してから、再度洗浄を行う。

ご注意

◆クエン酸を使用しない。目盛が取れたり、内なべが白化するおそれ。
◆アルカリイオン水で洗浄しない。内なべが白化するおそれ。

うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、保温中のごはんがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	最大炊飯量を超えて炊飯した	五目ごはん・豆ごはんの具をまぜた・調味料をよくかき混ぜなかった	メニュー選択を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている	停電があった	よくほぐさなかった	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（約35℃以上）で洗米や水加減をした	ふたが確実に閉まっていない
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●		●	●	●	●	●		●	●
	やわらかすぎる	●			●	●	●	●	●		●	●
	生煮えになる	●	●	●	●	●	●				●	
	しんがある	●	●	●	●	●	●				●	
	ぬか臭い									●		
	こげがきつい	●		●	●	●	●	●		●	●	●
参照ページ		15・17・21・50	15・21・50	17・21	18～27	16・40	7	50	28	14	15・17	16

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や、水加減を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついている	停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	12時間以上の予約炊飯をした	保温を12時間以上続けている	白米（無洗米）以外を保温した	ごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	最小炊飯量以下で保温した	お手入れが不充分	調理後に、洗浄をしなかった	「保温なし」に設定し、長時間ごはんを入れたままにした
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
	変色する		●		●	●	●		●	●	●	●	●	●			●
	パサつく	●	●		●	●			●	●	●	●	●	●			
	ベタつく	●	●	●	●			●	●	●		●	●	●			●
参照ページ		15・17・21・50	16・40	50	28	16・38～42	14	25	29						38～43	34・43	29

調理がうまくできない？と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点を調べる。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		メニューを間違えた	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁にこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	停電があった
調理	煮えない	●	●	●		●		●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●	●					
	煮詰まる	●	●		●		●			
	こげつき	●	●	●	●		●		●	●
参照ページ		32	33			32～35		16・38～42	32	50

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯時	キーを押しても反応しない。	保温ランプが点灯していませんか。	取消を押し、保温を取り消してから操作する。	16
炊飯時	炊飯を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。	内なべをセットする。	16
予約炊飯時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「五目ごはん」「豆ごはん」「もち米」「その他」を選んでいませんか。（予約できません。）	別のメニューを選ぶ。	23
		表示部に「0 ：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	23・36
	炊飯を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	予約できない時刻に合わせていませんか。（メニューごとに予約可能な時間が決められています。）	予約可能な時間に合わせる。	25
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	36
	予約した時刻に炊きあがっていない。	炊飯を押しましたか。	炊飯を押さないと、予約は完了しません。	24
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	36
予約吸水時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「早炊き」「五目ごはん」「豆ごはん」「もち米」「その他」を選んでいませんか。（予約できません。）	別のメニューを選ぶ。	26
		表示部に「0 ：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	27・36
	予約した時間経過後に炊きはじめない。	炊飯を押しましたか。	炊飯を押さないと、予約は完了しません。	27

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯中	炊飯時間が長い。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	15・17 21・50
		内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	16・38〜42
		内なべが傷ついたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店でお買い求めください。	
		メニュー選択を間違えていませんか。（メニューごとに炊飯時間が異なります。）		18〜21
		停電がありませんでしたか。		50
	作動音が大きくなったり小さくなったりする。	炊飯中の制御により、ファンの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		
	蒸気孔以外から、蒸気がもれる。	内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	16・38〜42
		内なべが傷ついたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店でお買い求めください。	
		内ぶた・スチームキャップが確実についていますか。	確実につける。	41・42
		ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	16
	ふきこぼれる。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	14〜17
		充分に洗米しましたか。（無洗米は除く。）	充分に洗米する。	14
		内なべの縁や外側・センターセンサー・パッキン類にごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	16・38〜42
		メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	18〜21

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊きあがり時	保温ランプが点滅する。	「保温なし」や「おかゆ」メニューを選んで炊飯していませんか。おかゆの炊飯後や「保温なし」を選んだときは、保温ランプが点滅します。(炊飯ジャーに入れたままにしておくと、のり状になったり、ベタついたりするので、早めに食べる。)		29
炊きあがり時	おこげができる。	土鍋で炊きあげるため、おこげができます。おこげの具合は、火かげんで調整してください。		18～21
保温時	「12」が点滅する。	12時間以上、保温を続けていませんか。12時間を超えると、「12」が点滅します。(12時間以上の保温はしない。)		29
保温時	「今すぐ保温」できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	16
調理	調理の保温中に「6」が点滅する。	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を超えると、「6」が点滅します。(調理後、6時間以上の保温はしない。)		35
時刻	[時/分]を押しても時刻合わせができない。	炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中は時刻合わせできません。		37
本体の不具合	ふたが閉まらない。または炊飯中にふたが開く。	上枠やフックボタン・ふた付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	40
本体の不具合	キーを押しても反応しない。	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	確実に差し込む。	16・32・36
本体の不具合	電源コードが巻き込まれない。	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	11
本体の不具合		電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
本体の不具合	プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
本体の不具合	内なべが傷ついたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店でお買い求めください。		
本体の不具合	内なべが白くなった。	水道水に含まれるミネラル成分が付着したもので、使用上の品質に支障はありません。		
本体の不具合	本体内に、水や米が入ってしまった。	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		
表示部やランプ、音の不具合	表示部がくもる。	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	38～42
表示部やランプ、音の不具合		内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	16・39
表示部やランプ、音の不具合	使用中に表示部が暗くなる。	本体が熱くなってくると、表示部が暗くなることがありますが、故障ではありません。		

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
表示部やランプ、音の不具合	炊飯中☆・保温中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		
表示部やランプ、音の不具合		「ブーン」「ジーッ」「チリリリ…」とは、まったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
表示部やランプ、音の不具合	スチームキャップから音がする。	スチームキャップの中の調圧ボールが動いている音で、故障ではありません。		
表示部やランプ、音の不具合	差込プラグを差し込んだとき、表示部に「0：00」が点滅している。	差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	37
表示部やランプ、音の不具合	音声ガイドが鳴らない。	キーを押してブザー音が鳴る場合は、音声ガイド設定が「音声：なし」になっています。	音声ガイド設定を「音声：あり」にしてください。	12
表示部やランプ、音の不具合		キーを押してブザー音が鳴らない場合は、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		
表示部やランプ、音の不具合	音声ガイドが聞こえにくい。	音量設定が、小さくなっています。	音量設定を大きくしてください。	12
においがするとき	樹脂などのにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		

エラー表示が出たときは

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた
下記のように表示された。 本体内部高温エラー! 差し込みプラグを抜き 吸・排気孔がふさがれない場所 室温の低い場所に移動させて下さい	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。	差込プラグを抜き、吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動した後、再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも直らないときは、差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ…」という音がして、下記のように表示された。 不具合あり! 取扱説明書を ご確認下さい	本体が故障している場合があります。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	

停電があったとき

こんなとき停電になったら		再び通電されると
予約炊飯(予約吸水)中	▶	そのままタイマーが作動します。 セット時刻(時間)を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。
炊飯(調理・洗浄)中	▶	炊飯(調理・洗浄)を続けます。
保温中	▶	保温を続けます。

仕様

サイズ				1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
電　源				100V　50-60Hz	
定格電力(W)				1180	1275
省エネ法関連表示*1*2*3	最大炊飯容量(L)			1.0	1.44
	区分名			B	C
	蒸発水量*4(g)			52.5	62.1
	年間消費電力量(kWh/年)			113	160
	1回あたりの炊飯時消費電力量*5(Wh)			208	255
	1時間あたりの保温時消費電力量*5(Wh)			24.7	26.1
	1時間あたりのタイマー予約時消費電力量(Wh)			1.1	1.1
	1時間あたりの待機時消費電力量(Wh)			1.0	1.0
炊飯容量(L)	白米	ごはん		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
		ごはん・早炊き		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
		五目ごはん・豆ごはん		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
		おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)	0.09～0.36(0.5～2合)
			全がゆ・具を入れたとき	0.09～0.18(0.5～1合)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
			五分がゆ	0.09(0.5合)	0.09～0.18(0.5～1合)
	玄米	ごはん		0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～0.9(2～5合)
		ごはん・具を入れたとき		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.72(2～4合)
		GABA増量(玄米ギャバ増量)		0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～0.9(2～5合)
		おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)	0.09～0.36(0.5～2合)
			全がゆ・具を入れたとき	0.09～0.18(0.5～1合)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
			五分がゆ	0.09(0.5合)	0.09～0.18(0.5～1合)
		分づき		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
	もち米	おこわ		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
外形寸法*6(cm)			幅	26.7	29.7
			奥行	37.3	40
			高さ	22.3	23.8
本体質量*6(kg)				4.9	5.7
コードの長さ*6(m)				1.0	

*1　実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*2　「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。

*3　年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)

*4　蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

*5　1回あたりの炊飯時消費電力量は「白米ごはん・火かげん弱」メニュー、1時間あたりの保温時消費電力量は「白米保温（保温あり)」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)

*6　おおよその数値です。

● 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
● 1 カップ=約1合です。

部品のお買い求めについて

◆内なべ(傷ついたり、ひび割れたとき)

内なべ各部に、亀裂やひび割れ・発熱体の破損などが生じたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆パッキン類(消耗部品)

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆樹脂部品(傷んできたとき)

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。 お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「うまく炊けない？と思ったら」→P. 44、「調理がうまくできない？と思ったら」→P. 45、「故障かな？と思ったら」→P. 46～49・「エラー表示が出たときは」→P. 49をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。(消耗部品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

保証期間内	・・・おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき	・・・まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。 ①製品名　②品番　③製品の状況(できるだけくわしく)

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料	・・・不具合内容の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
部品代	・・・製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル(全国共通番号)

0570-011101
市内通話料金でご利用いただけます。

※携帯電話・PHSとIP電話等(ナビダイヤルを利用できない電話)の方はこちらへ
TEL(06)6906-2121

●受付時間　AM9:00～PM5:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます。)

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/